



MENU MARIAGE

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

PORTRAIT DE FAMILLE

Carpaccio de betteraves rôties,
chantilly de chèvre, pacanes glacées et figues
caramélisées

Velouté de patates douces,
rabiolas et cumin, huile de cameline rôtie

Suprême de volaille rôti, mousseline
de pommes de terre, carottes au thym
et miel du Château

OU

Saumon rôti à l'huile d'olive et fleur de sel,
mousseline de patates douces, légumes
maraichers, sauce champagne

Baba au rhum, ananas rôtis,
coulis mangue-passion et chantilly vanille
mascarpone



106\$ 4 SERVICES



LE CHOIX DES GARÇONS D'HONNEUR

Gravlax de saumon, graines des Belles récoltes,
gel yuzu, condiment de petits pois à l'aneth

Velouté de carottes Crécy,
crème parfumée au Dukkha

Paleron de veau braisé, jus parfumé à la truffe,
maïs crémeux, panais rôtis aux épices

OU

Noix de pétoncles rôties, endive caramélisée,
champignons, jus de poulet rôti au thym

Croq' choux au chocolat
et caramel fleur de sel

Macaron



126\$ 5 SERVICES



OUI, JE LE VEUX

Tataki de thon frais,
haricots verts, œufs de caille,
mayonnaise à l'ail noir et anchois,
Comme une salade niçoise

Parfait de foies de volailles parfumés aux agrumes,
Asperges vertes, sauce suprême au porto blanc

Velouté de courgettes au lard fumé,
huile verte et croutons dorés

Veau et pétoncles caramélisés,
fricassée de légumes du marché,
purée de pommes de terre à l'ail confit,
bisque crémée à l'estragon

OU

Queue de homard rôtie aux épices Tandoori,
Carottes aux agrumes, pommes boulangères,
jus brun de légumes

Macaron à la framboise,
fleur de sureau et crème légère

Mignardises



142\$ 6 SERVICES



CANAPÉS CHOIX DE TROIS

16 \$

Parfait au fenouil, mousseline et chips de betterave, gel d'agrumes

Blinis de saumon fumé, crème aneth, caviar Mujjol

Parfait de foie gras en robe de fruits rouges

Tartare de bœuf à la moutarde ancienne et cornichon

Tartare de saumon à l'aneth et piment d'Espelette

Céviche de pétoncle pomme verte et coriandre

Arancinis parmesan, truffe, pesto de poivrons rôtis

Crevettes panko mayonnaise asiatique au gingembre et citron vert

Sandwich de flanc de porc aux épices BBQ, confit d'oignon

Rouleaux impériaux de légumes sauce au miel et piment

Fondue au fromage de notre cellier

Crabcake épicié, sauce tartare au citron vert

ET ILS VÉCURENT HEUREUX...

3 canapés au choix

Parfait de foie gras en robe de fruits rouges,
gel de cassis Monna et filles

Noix de pétoncles rôties,
écrasé de pommes de terres aux herbes,
jus balsamique réduit

Pause granité

Le classique bœuf Wellington du Château,
gratin dauphinois parfumé à la truffe, légumes rôtis

OU

Flétan noir de Gaspésie en robe de champignons,
Maïs, choux de Bruxelles, Fumet de poisson, gel d'agrumes

Pavlova aux cassis, mascarpone et petit fruits des champs

Gâteau de mariage
Le classique chocolat du Château



250\$ TOUT INCLUS



STATIONS DE FIN DE SOIRÉE

MINIMUM DE 25 PERSONNES

SALÉES

Station Poutine 18\$ par personne

Julienne de pommes de terre douces,
sauce demi-glace et sauce poutine maison (vegan),
fromage gouda en grain

Fromages et charcuterie de notre cellier 18\$ par personne

Fruits, noix, croûtons, marinades et confitures

Sandwichs chauds 56\$ la douzaine

mini Burger de bœuf sur pain brioché,
mini sandwich de porc effiloché, sauce BBQ au Jack Daniel's,
«grilled cheese» au fromage 1608 et confit d'oignons

SUCRÉES

Mur géant de beignes glacés 90\$ pour 2 douzaines

Croquembouche minimum 40 personnes 500\$

(10\$ par personne supplémentaire)

Plateau de mignardises 5\$ par personne

tartelettes, pâte de fruits, chocolats garnis, financier et cake pop

Bar à popcorn Sucré et Salé 6\$ par personne

chocolat, érable, confettis de fruits, BBQ, fromage cheddar et huile de truffe

Table à desserts 30\$ par personne (minimum 25 personnes)

créations de notre pâtissier

EN SOUVENIR POUR VOS INVITÉS

LE MIEL DU CHÂTEAU

Pot de 30g 7\$ l'unité

Pot de 160g 13\$ l'unité

Cuillère à miel en bois 3\$ l'unité

Macarons

saveurs saisonnières

emballage de 3 pour 18\$

Mignardises du Château

boite avec 6 pour 24\$ l'unité

Érable et Pomme

Bonbon, popcorn, sirop, beurre et Cidre de Glace

pour 42\$ chaque ensemble